MAIN LIBRARY OF THE
DEPARTMENT OF AGRICULTURE
OTTAWA, ONTARIO

Book No. 630.4
C212b
B.21-45

This book should be returned thirty days from date of loan. No stamps are necessary.

26318

CONSERVES DE FRUITS ET LÉGUMES

En bocaux, séchés, en cave

RECEIVED
AUG 1 1924
INT. AGR. INST.

DOMINION DU CANADA

MINISTÈRE FÉDÉRAL DE L'AGRICULTURE

BULLETIN N° 32 — NOUVELLE SÉRIE

DIVISION DES FRUITS

G. E. McINTOSH, Commissaire

Traduit au Bureau de traduction du Ministère

Publié par ordre de l'hon. W. R. Motherwell, ministre de l'Agriculture,
Ottawa, 1924

630.4
·C212
B.32
ns

MANGEONS DES FRUITS CANADIENS

MANGEZ des fruits et des légumes canadiens pendant leur saison et conservez-en pour l'hiver.

Les fruits et les légumes cultivés au Canada sont bons pour la santé, et l'on se porterait beaucoup mieux si l'on en faisait une consommation régulière d'un bout de l'année à l'autre.

Il se produit et il se conserve suffisamment de fruits et de légumes au Canada pour alimenter toute la demande possible au pays même, et ces fruits sont sans égaux au point de vue de la qualité, du goût et de la beauté. Cependant, il s'en importe toujours de plus en plus de l'étranger, et surtout des produits en boîtes, séchés et déshydratés. Ceci ne devrait pas être, et c'est pour encourager les Canadiens à exiger qu'on leur fournisse des fruits et des légumes cultivés au Canada soit en conserves, ou pour les mettre en conserves eux-mêmes, que nous avons préparé ce livret de renseignements et de recettes.

MANGEONS DES LÉGUMES CANADIENS

CE QU'IL NE FAUT PAS FAIRE

Lisez attentivement ce qui suit avant d'essayer de faire des conserves; et vous éviterez bien des insuccès.

N'OUBLIEZ PAS d'essayer vos bocaux avec de nouveaux caoutchoucs avant de commencer à stériliser.

N'EMPLOYEZ PAS, pour commencer, des bocaux mesurant plus d'une pinte. La stérilisation se fait d'autant plus facilement que le bocal est plus petit.

N'EMPLOYEZ PAS de vieux caoutchoucs. Cela vous coûtera moins cher d'acheter de nouveaux caoutchoucs que de perdre vos légumes.

N'ESSAYEZ PAS de mettre une large rondelle de caoutchouc sur un bocal à couvercle vissé. Les larges rondelles sont pour les couvercles à ressort; les rondelles étroites, pour les couvercles vissés.

NE METTEZ PAS moins de temps qu'il en faut pour stériliser.

N'OUBLIEZ PAS de boucher les bocaux hermétiquement. Veillez à ce que le ressort soit ajusté de façon à donner une bonne pression sur les bocaux dont le couvercle est à ressort, et que le couvercle vissé ne glisse pas sur les bocaux à couvercle vissé.

NE LAISSEZ PAS tomber la chaleur jusqu'à ce que l'eau ne bouille plus. Tenez l'eau toujours bouillante, à gros bouillons.

N'EMPLOYEZ pour les légumes que des bocaux qui se bouchent parfaitement. Mettez dans les bocaux ébréchés ou inégaux des produits de conservation facile, comme des cornichons, des confitures et des gelées.

N'EMPLOYEZ jamais un linge sale pour essuyer le dessus du bocal; vous vous exposeriez ainsi à perdre tout le fruit de votre travail.

LA FABRICATION À LA MAISON DES CONSERVES DE FRUITS ET DE LÉGUMES CANADIENS

PRINCIPES—La conservation des produits dans des bocaux de verre est un art domestique relativement nouveau, dont le succès dépend de l'application de certaines lois bien connues, et que voici:

(1) Toutes les pourritures, les moisissures, les fermentations et la décomposition des produits alimentaires sont causées par des formes minuscules de vie connues, appelées bactéries, levures et moisissures.

(2) Ces formes minuscules de vie existent dans l'atmosphère; elles se trouvent partout dans la nature, et spécialement dans les produits alimentaires ou à la surface de ces produits.

(3) Après qu'un produit alimentaire, spécialement les fruits ou les légumes, en est arrivé à une certaine phase de maturité, ces formes minuscules de vie, si les conditions sont favorables, se multiplient avec une rapidité excessive en se nourrissant de ce produit et elles le détruisent.

(4) Une chaleur suffisante, maintenue pendant une longueur de temps suffisante, détruit toutes ces formes de vie.

CE QU'IL FAUT FAIRE POUR RÉUSSIR—Ce qu'il faut faire pour avoir des bonnes conserves peut se résumer en deux phrases.

Premièrement, soumettre les produits à une chaleur suffisante pour détruire toutes les formes microscopiques de vie qui se trouvent à la surface ou à l'intérieur de ces produits.

Deuxièmement, après que ces formes de vie ont été détruites boucher hermétiquement les bocaux qui contiennent les produits pour les protéger contre les sources de réinfection, comme l'atmosphère ou les mains. Le produit se conserve alors indéfiniment. Ceci a été démontré par des milliers d'expériences.

Si les conserves se gâtent, c'est donc parce que la stérilisation ou la cuisson ont été insuffisantes ou que les bocaux n'ont pas été bien bouchés.

PAS D'EMPOISONNEMENT À CRAINDRE

On ne court pas le moindre danger de s'empoisonner en mangeant des fruits et des légumes conservés par le système de l'embouteillage à froid, ou par tout autre système décrit dans ce bulletin, **pourvu que l'on suive les instructions données.**

Il n'existe pas de bactéries et il ne peut pas en exister dans les produits bien embouteillés. On ne rencontre jamais le *Bacillus Botulinus* dans les produits bien conservés.

Du reste, si l'on avait des doutes sur la qualité des premières conserves de fruits ou de légumes que l'on a faites, il suffirait de les faire bouillir pendant une dizaine de minutes après avoir ouvert le bocal pour les rendre tout à fait sûres. Ceci s'applique aussi aux fruits comme les pêches ou les poires.

QUELQUES EXPLICATIONS

Pour réussir dans la fabrication moderne des conserves, trois choses sont nécessaires, la chaleur, des rondelles de caoutchouc et des bocaux parfaits. La chaleur détruit tous les organismes de pourriture; les rondelles et les bocaux les empêchent d'entrer.

La stérilisation consiste à faire bouillir les produits dans la vapeur ou l'eau bouillante, assez longtemps pour détruire les bactéries, les moisissures, etc.

Lorsqu'on dit "boucher hermétiquement" ceci veut dire que l'on doit employer une nouvelle rondelle de caoutchouc et un bocal sur lequel on peut compter pour empêcher l'air d'entrer.

Si vous vous servez du système décrit ci-après vous aurez des fruits et des légumes qui se conserveront pendant des années. Essayez ce système cette année, si vous ne l'avez pas déjà fait.

L'EMBOUTEILLAGE À FROID

C'est là une phrase dont on se sert pour décrire le système de traitement le plus usité. Presque tous les légumes sont embouteillés de cette manière. On les met froid dans les bocaux et on les fait cuire de l'une ou l'autre des trois manières décrites dans les trois paragraphes suivants.

La stérilisation peut se faire de trois manières différentes, dont chacune a ses avantages.

(1) **UNE SEULE CUISSON**—C'est le moyen le plus généralement employé; bien exécuté, il réussit presque toujours. On se sert d'un pot ordinaire ou d'une bouilloire à laver en faisant un faux fond avec des lattes pour empêcher que les bocaux ne viennent en contact avec le fond et qu'ils ne se cassent. L'eau dans la bouilloire doit venir jusqu'à mi-hauteur des bocaux si ce sont des fruits; si ce sont des légumes, elle doit recouvrir les bocaux d'au moins un pouce. Une bouilloire à vapeur comme celle dont on se sert ordinairement dans la cuisine fait bien l'affaire et elle est un peu plus commode que la bouilloire à laver. Voir page 27 pour le tableau indicateur de la stérilisation des différents produits.

(2) **CUISSON INTERMITTENTE EN BOCAUX**—Ce système est le même que le N° 1 sauf que la stérilisation des denrées se fait en trois périodes différentes, trois jours de suite. Il ne peut y avoir d'échecs avec cette méthode si elle est bien suivie. Ainsi au lieu de faire bouillir les bocaux trois heures de suite, on les fait bouillir chacun une heure par jour pendant trois jours. Cependant ce système exige plus de combustible et plus de travail, il faut toucher les bocaux plusieurs fois; c'est là l'inconvénient.

(3) **CUISSON PAR LA VAPEUR OU PAR PRESSION** (Stérilisation par la pression)—Ceci se fait dans une bouilloire à vapeur que l'on peut fermer afin de produire de la vapeur sous pression. C'est le moyen le plus utile et le plus rapide, mais il exige un appareil spécial. L'avantage de ce système est qu'il exige moins de temps et qu'il est plus parfait. On peut se procurer de petites bouilloires à pression dans lesquelles on peut produire de six à trente livres de pression, mais comme ces bouilloires coûtent plus que la ménagère ordinaire ne se soucie de dépenser, nous indiquons dans ce feuillet un système où l'on peut se servir de la bouilloire ordinaire à laver, avec une claie sur laquelle on met les boîtes.

D'autres ustensiles recommandés sont la chaudière en émail, le panier de fil de fer, la toile à fromage, la passoire d'émail, la passoire de fil de fer, la tasse à mesurer en verre les grosses cuillers, le pilon à fruits, les mesures d'une chopine et d'une pinte, les essuie-mains propres et des récipients en verre.

COMMENT ÉBOUILLANTER OU BLANCHIR

La figure 3 montre la façon d'ébouillanter ou de blanchir les légumes de jardin. On met les tomates ou les pêches, etc., dans deux épaisseurs de coton à fromage, et on les trempe dans de l'eau bouillante comme l'indique cette illustration. Pour ce qui est des épinards, le blanchiment réduit beaucoup le volume, et l'on peut alors remplir complètement les bocaux. Voir tableau des conserves à la page 27 pour le temps exigé pour les différents produits.

L'ÉBOUILLANTAGE a pour but de dégager la peau pour que tous les fruits comme les tomates et les pêches par exemple puissent être pelés aisément.

LE BLANCHIMENT est plus énergique que l'ébouillantage, il consiste à laisser le produit pendant un court espace de temps dans une grande quantité d'eau bouillante; le blanchiment nettoie parfaitement et détruit toutes les bactéries à la surface du produit. Il aide souvent à améliorer le goût et dans quelques cas, il supprime les odeurs fortes ou mauvaises. Les pêches et les poires blanchies ont un aspect plus transparent, une texture meilleure et un parfum savoureux.

LE PROCÉDÉ EN DÉTAIL

1. Préparez les ustensiles nécessaires, choisissez bien les bocaux et les couvercles, assurez-vous que tout est propre et que les bocaux sont imperméables à l'air.

2. Stérilisez les bocaux pendant 15 minutes en les mettant dans une bouilloire avec un faux fond. Il faut que l'eau soit froide dans la bouilloire et qu'elle remonte à au moins jusqu'à mi-hauteur des bocaux. Les bocaux sont mis debout et partiellement remplis d'eau, il ne faut pas qu'ils se touchent les uns les autres. Amenez lentement au point d'ébullition et faites bouillir 15 minutes.

3. Lavez les fruits et les légumes dans de l'eau froide et propre, préparez les légumes comme vous le feriez si vous vous prépariez à les faire bouillir pour le dîner, et préparez les fruits comme si vous vouliez les servir.

Fig. 1.

L'essai du bocal.

Remplir le bocal à moitié plein d'eau chaude, ajuster le caoutchouc, mettre le couvercle, abaisser la pince et retourner le bocal la tête en bas pour voir s'il coule.

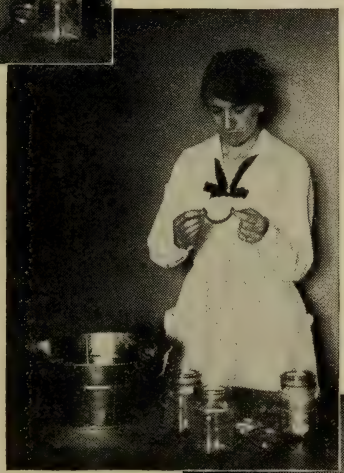


Fig. 2.

On essaie le caoutchouc en le pliant et en le plissant fortement; on le retourne ensuite pour refaire le pli à l'inverse au même endroit. Un bon anneau de caoutchouc ne présente aucune fente à l'endroit du pli.

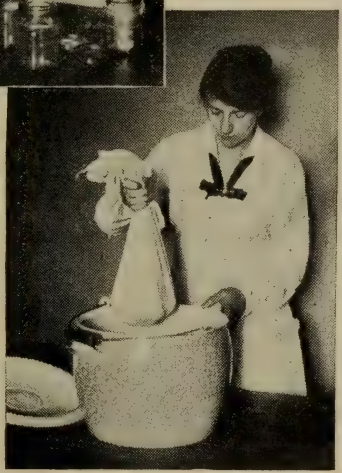


Fig. 3.

Le blanchiment au moyen d'un morceau de toile à fromage.

4. **BLANCHIMENT**—Mettez les produits que vous voulez conserver dans un coton à fromage ou dans un panier de fil de fer et plongez-les dans l'eau bouillante pendant une période variant de une à vingt minutes.

5. **PASSAGE À L'EAU FROIDE**—Immédiatement après les avoir sortis de l'eau bouillante, plongez les produits dans l'eau froide et laissez-les-y jusqu'à ce qu'ils soient froids au toucher.

6. **EMBOUTEILLAGE À FROID**—Mettez les légumes ou les fruits refroidis dans des bocaux stérilisés.

7. Aux légumes, ajoutez du sel, (une cuillerée à thé par bocal d'une pinte) et remplissez le bocal avec de l'eau bouillante jusqu'à ce qu'il déborde.

8. Aux fruits ajoutez du sirop suivant les instructions données dans le tableau relatif au sirop.

9. Mettez une nouvelle rondelle de caoutchouc et posez le couvercle en verre, mais ne bouchez le bocal que partiellement.

10. Stérilisez en mettant les bocaux dans une bouilloire ayant un faux fond. L'eau de la bouilloire devrait remonter au moins jusqu'à mi-hauteur de l'extérieur des bocaux, et les bocaux doivent être debout dans la bouilloire. Pour la durée de la stérilisation, voir le tableau à la page 27 de ce bulletin. Prendre l'heure après que l'eau commence à bouillir.

11. Sortez les bocaux de la bouilloire lorsque la stérilisation est terminée et bouchez hermétiquement immédiatement, en serrant le couvercle. Il faut que le couvercle bouche hermétiquement; il ne faut pas l'ouvrir avant que l'on ne soit prêt à consommer les produits. Retournez les bocaux pour voir s'ils ne coulent pas.

12. Lorsque les produits sont refroidis, lavez les bocaux, étiquetez et datez-les, mettez-les dans un endroit sec, frais et sombre, ou enveloppez chaque bocal dans du papier pour empêcher que les produits ne blanchissent.

TABLEAU DU SIROP

Pour les fruits sucrés.....2 tasses de sucre pour 4 tasses d'eau bouillante.
Pour les fruits légèrement acides...4 tasses de sucre pour 6 tasses d'eau bouillante.
Pour les fruits acides.....2 tasses de sucre pour 2 tasses d'eau bouillante.
Pour les fruits très acides.....4 tasses de sucre pour 2 tasses d'eau bouillante.

La quantité de sucre à employer dépend aussi du goût de chacun; il ne faut pas en mettre trop car cela gâte le goût naturel du fruit. Faites toujours bouillir le sucre et l'eau ensemble pendant cinq minutes et faites couler si le sirop n'est pas clair. Pour un bocal d'une pinte de gros fruits, il faut environ une chopine de sirop; pour les bocaux d'une pinte de petits fruits, il faut environ une demi-chopine.

RECETTES EN DÉTAIL

FRUITS

CERISES—On conserve généralement les grosses cerises noires et blanches sucrées sans enlever leurs noyaux, mais on enlève les noyaux des cerises aigres. Les cerises dont le noyau n'est pas enlevé paraissent mieux, et le noyau donne au produit un goût caractéristique qui plaît à beaucoup de gens. Lorsque les cerises sont conservées entières avec leurs noyaux il faut les faire blanchir dans l'eau chaude à environ 180 degrés F. pendant vingt à trente secondes. Ce blanchiment amollit le fruit et l'empêche de se fendre. Plongez ensuite les cerises dans un sirop frais et elles se gonfleront beaucoup avant d'être mises à froid dans les bocaux. Pour les cerises aigres, servez-vous d'un sirop fait de deux tasses de sucre et de deux tasses d'eau et pour les cerises sucrées servez-vous d'un sirop fait de deux tasses de sucre et de quatre tasses d'eau. Stérilisez vingt minutes.

CERISES FAUSSES OLIVES—Choisissez et lavez des cerises mûres et fermes; n'enlevez pas les noyaux ni les queues et mettez-les dans des bocaux stérilisés; pressez doucement en place couche par couche, recouvrez avec du vinaigre faible et froid, fait de une cuillerée à thé de sel, une tasse d'eau froide, une tasse de vinaigre acide, 3 cuillerées à table de sucre brun, ¼ d'once de cannelle, 2 cuillerées à table de clous de girofle.

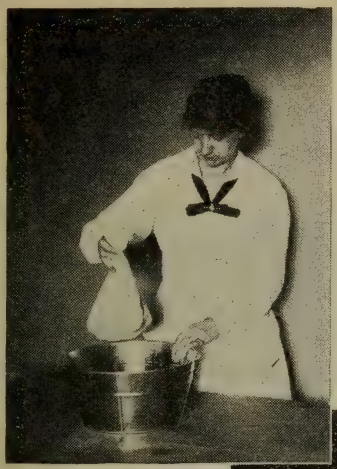


Fig. 4.

Passage à l'eau froide.

Fig. 5.

Les produits, une fois blanchis, sont mis dans le bocal chaud et stérilisé; on sort les bocaux stérilisés de la bouilloire un par un lorsqu'on est prêt à les remplir.

Fig. 6.

Ajouter une demi-cuiller à thé de sel à chaque bocal d'une chopine et remplir le bocal jusqu'à un quart de pouce du dessus.

Attachez les épices dans un coton à fromage. Mettez-les dans une casserole et faites bouillir 5 minutes, rafraîchissez et enlevez les épices; versez le sirop sur les cerises et bouchez, avec des rondelles de caoutchouc et des couvercles stérilisés.

MACÉDOINE DE FRUITS—Un mélange de fruits mis dans un sirop composé de 2 tasses de sucre et de 1½ tasse d'eau fait des conserves attrayantes. C'est un produit commode, que l'on peut servir comme cocktail, comme salade ou dessert. Les fruits à couleur claire font un mélange agréable.

1. Prunes Reines-Claudes, poires et groseilles.
2. Pêches, poires et cerises.

On s'abstient le plus souvent de mettre des petits fruits dans ces mélanges car ils décolorent les fruits à couleur plus claire et ils ont une tendance à perdre leur forme.

PÊCHES—PREMIER MOYEN—Choisissez des pêches fermes, essuyez-les, mettez-les dans l'eau bouillante et laissez-les juste assez longtemps pour que la peau se détache; passez à l'eau froide; enlevez les peaux et faites cuire les fruits immédiatement pour qu'ils ne perdent pas leur couleur ou plongez-les dans l'eau froide. Coupez en moitiés ou laissez les fruits entiers, si vous le préférez et mettez-les dans des bocaux stérilisés. Remplissez les bocaux avec du sirop bouillant jusqu'à ce qu'ils débordent; pour faire ce sirop mettez une tasse de sucre et une tasse d'eau, bouchez à moitié et stérilisez 16 minutes.

PÊCHES—DEUXIÈME MOYEN—Préparez les pêches comme dans le premier moyen, faites un sirop avec une tasse de sucre et une tasse d'eau. Lorsque le sirop bout, ajoutez suffisamment de pêches pour recouvrir le fond de la casserole et faites cuire lentement jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Placez soigneusement dans des bocaux chauds ou stérilisés. Remplissez les bocaux jusqu'à ce qu'ils débordent avec du sirop et bouchez rapidement. Mettez quelques noyaux de pêches dans les bocaux pour donner du goût.

PÊCHES—TROISIÈME MOYEN—Choisissez des pêches parfaites et très fermes, essuyez-les et coupez la peau tout autour. Mettez-les dans un sirop bouillant (une tasse de sucre et une tasse d'eau bouillante) et faire cuire ***lentement*** avec la peau jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Ayez soin de ne pas faire bouillir. Mettez les pêches entières dans des bocaux stérilisés et bouchez comme dans le deuxième moyen. On dit que ceci conserve le goût naturel et le duvet de la pêche. La peau s'enlève très facilement lorsqu'on ouvre les bocaux.

POIRES—PREMIER MOYEN—Pelez, coupez en moitiés ou en quartiers et enlevez les coeurs; mettez-les immédiatement dans l'eau froide pour empêcher la décoloration. Mettez dans des bocaux stérilisés; ajoutez du sirop bouillant (1 tasse de sucre pour 2 tasses d'eau bouillante). Remplissez les bocaux jusqu'à ce qu'ils débordent et stérilisez 20 minutes. On peut varier le goût en ajoutant à chaque bocal d'une chopine ¼ de citron (haché fin) et ½ cuillerée à table de gingembre confit (haché fin) ou un petit morceau de racine de gingembre.

POIRES—DEUXIÈME MOYEN—Préparez les fruits comme dans le premier moyen; faites un sirop d'une tasse de sucre pour deux tasses d'eau bouillante. Ajoutez les fruits au sirop ainsi que le ¼ d'un citron (haché fin), ½ cuillerée à table de gingembre confit (haché fin) ou un petit morceau de racine de gingembre; faites cuire ***lentement,*** en surveillant attentivement, jusqu'à ce que les fruits soient tendres. Mettez chaque morceau séparément avec une fourchette dans des bocaux chauds stérilisés; remplissez chaque bocal avec du sirop bouillant et bouchez.

PRUNES—PREMIER MOYEN—Les variétés de prunes dont on se sert pour faire les conserves sont les Reines-Claudes, œuf jaune et les prunes de Lombardie. Ne choisissez que des fruits sains, uniformes; enlevez les queues, lavez, triez, piquez avec une aiguille pour empêcher qu'elles n'éclatent, tassez aussi fermement que possible sans les écraser, recouvrez avec du sirop bouillant fait de deux tasses de sucre pour deux tasses d'eau et stérilisez vingt minutes.

PRUNES—DEUXIÈME MOYEN—Faites cuire dans un sirop (en vous servant de 1 tasse de sucre pour 1 tasse d'eau bouillante) dans une casserole jusqu'à ce que les fruits soient tendres, puis mettez dans des bocaux stérilisés et bouchez bien serré.

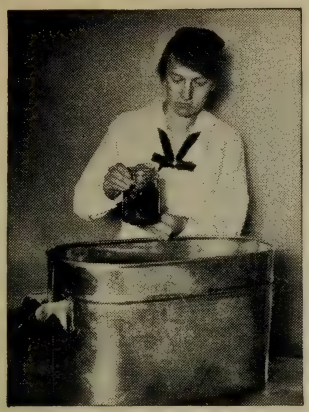
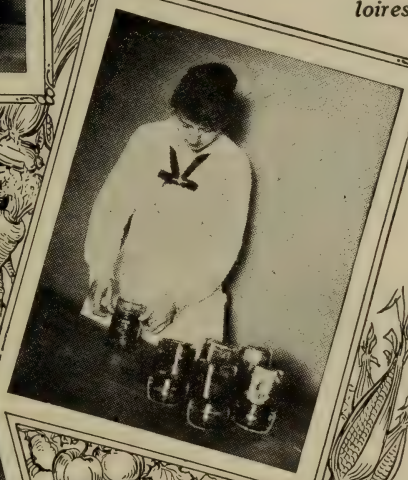


Fig. 7.

Le bocal à moitié bouché et prêt pour la bouilloire.

Fig. 8.

La fermeture des bocaux après la sortie des bouilloires.



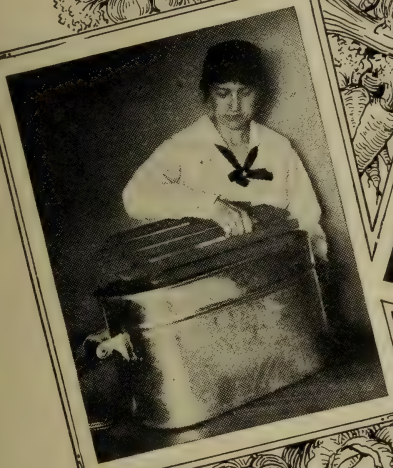


Fig. 9.

Simple bouilloire. Double fond en bois pour la bouilloire à laver.

Fig. 10.

Un genre de bouilloire pour stérilisation à la vapeur.

FRAMBOISES—PREMIER MOYEN—Triez et lavez les fruits. Mettez dans des bocaux stérilisés, et tassez aussi bien que possible, sans les écraser. Remplissez les bocaux jusqu'à ce qu'ils débordent avec un sirop fait d'une tasse de sucre pour deux tasses d'eau. Stérilisez seize minutes.

FRAMBOISES—DEUXIÈME MOYEN—Le meilleur moyen de faire des conserves de framboises est le système des conserves à froid décrit à la page 19 de ce bulletin.

FRAISES—Lavez avec soin, mettez dans des bocaux stérilisés, recouvrez avec du sirop bouillant jusqu'à ce que les bocaux débordent, en vous servant d'un sirop fait d'une tasse de sucre et d'une tasse d'eau. Stérilisez seize minutes.

LÉGUMES

FÈVES—PREMIER MOYEN—Lavez, enlevez les fils et les extrémités des fèves. Coupez en morceaux d'un ½ pouce ou laissez-les entières; faites blanchir 5 minutes; passez à l'eau froide et mettez bien serrées dans des bocaux chauds stérilisés. Ajoutez 1 cuillerée à thé de sel à chaque bocal d'une pinte. Recouvrez avec de l'eau bouillante jusqu'à ce que les bocaux débordent, ajustez les rondelles de caoutchouc et les couvercles et stérilisez 2 heures. Les jeunes fèves peuvent être conservées entières.

FÈVES—DEUXIÈME MOYEN—2 tasses d'eau bouillante, ½ tasse de sel, 9 tasses de fèves.

Lavez, enlevez les fils et les extrémités des fèves; coupez en morceaux d'un ½ pouce. Faites bouillir le sel dans l'eau bouillante pendant 10 minutes; ajoutez les fèves et faites bouillir pendant 20 minutes. Mettez dans des bocaux chauds stérilisés, remplissez jusqu'à ce qu'ils débordent avec du liquide ou de l'eau bouillante et bouchez immédiatement.

BETTERAVES—Lavez les betteraves parfaitement en laissant les racines et une longueur d'un ou deux pouces de queue pour empêcher la perte de la couleur. Faites blanchir 15 minutes dans de l'eau qui est tenue bouillante, ou passez à la vapeur si c'est possible. Plongez dans l'eau froide et enlevez les peaux, les racines et les queues. Emballez bien serré dans des bocaux stérilisés. Ajoutez une cuillerée à thé de sel, une cuillerée à table de vinaigre et une cuillerée à thé de sucre à chaque bocal d'une pinte. Remplissez les bocaux avec de l'eau bouillante jusqu'à ce qu'ils débordent. Ajustez les caoutchoucs et les couvercles et stérilisez pendant une heure.

CAROTTES—Lavez et grattez les carottes. Faites blanchir 5 minutes dans de l'eau bouillante. Passez à l'eau froide, enlevez les racines et mettez-les debout dans des bocaux, aussi serrées que possible. Ajoutez une cuillerée à thé de sel à chaque bocal d'une pinte. Remplissez les bocaux avec de l'eau bouillante jusqu'à ce qu'ils débordent. Ajustez les caoutchoucs et les couvercles. Stérilisez deux heures.

CHOUX-FLEURS—Coupez la fleur en morceaux assez petits pour qu'ils puissent être facilement tassés dans les bocaux. Mettez dans de l'eau légèrement salée pendant une heure. Blanchissez trois minutes, puis passez à l'eau froide. Mettez dans des bocaux stérilisés. Ajoutez une cuillerée à thé de sel à chaque bocal d'une pinte. Remplissez les bocaux avec de l'eau bouillante jusqu'à ce qu'ils débordent. Ajustez les caoutchoucs et les couvercles. Stérilisez une heure.

BLÉ D'INDE—Blanchissez le blé d'Inde sur l'épi pendant cinq minutes. Passez à l'eau froide pendant une minute. Enlevez les grains et mettez-les en les tassant fermement dans des bocaux stérilisés; ajoutez de l'eau bouillante pour que le jus du blé d'Inde puisse remplir tous les espaces jusqu'à un demi-pouce du dessus, car le blé d'Inde gonfle pendant la stérilisation. Ajoutez une cuillerée à thé de sel et une cuillerée à table de sucre à chaque bocal d'une pinte. Ajustez les caoutchoucs et les couvercles et bouchez partiellement. Stérilisez pendant trois heures.

ÉPINARDS (***Vrais épinards, feuilles de betteraves, etc.***)—Choisissez de jeunes feuilles et lavez-les bien. Faites blanchir de 20 à 30 minutes dans une bouilloire ou plongez dans de l'eau bouillante pendant 3 minutes, puis passez à l'eau froide. Mettez bien serré dans des bocaux stérilisés. Ajoutez une cuillerée à thé de sel à chaque bocal d'une pinte. Remplissez les bocaux avec de l'eau bouillante jusqu'à ce qu'ils débordent. Ajustez les caoutchoucs et les couvercles. Bouchez partiellement et stérilisez pendant deux heures.

POIS—Choisissez de jeunes pois; ceci est très important. Blanchissez, puis passez à l'eau froide et remplissez un bocal à la fois. Lavez, écossez, blanchissez cinq minutes, puis passez à l'eau froide. Mettez dans des bocaux stérilisés. Ajoutez une cuillerée à thé de sel et 1 cuillerée à thé de sucre à chaque bocal d'une pinte et remplissez d'eau bouillante jusqu'à ce que le bocal déborde. Ajustez les caoutchoucs et mettez les couvercles sans les serrer. Stérilisez pendant trois heures. Une feuille d'épinard mise par-dessus chaque bocal avant d'ajouter l'eau bouillante aidera à conserver la couleur verte.

TOMATES—PREMIER MOYEN—Choisissez des tomates mûres, fermes, d'une grosseur moyenne. Lavez et trempez pendant deux minutes dans de l'eau bouillante. Passez à l'eau froide. Enlevez les peaux et le coeur sans entailler les cellules de graine. Mettez les tomates rondes dans les bocaux. Ajoutez une cuillerée à thé de sel à chaque bocal d'une pinte. Remplissez les espaces du bocal avec de l'eau bouillante ou du jus de tomate (que l'on obtient en faisant cuire pendant environ dix minutes des tomates grosses, de qualité inférieure, et en passant par une passoire fine). Ajustez les caoutchoucs et les couvercles. Bouchez sans serrer. Stérilisez pendant 33 minutes.

TOMATES—DEUXIÈME MOYEN—Les tomates peuvent être mises bien serrées dans des bocaux chauds stérilisés, recouverts d'eau qui a été bouillie et refroidie, et passés à la vapeur pendant 20 minutes; puis remplis d'eau bouillante jusqu'à ce qu'ils débordent et bouchés. On peut aussi les mettre serrées, sans les écraser, dans des bocaux chauds stérilisés, les passer à la vapeur pendant 20 minutes, puis remplir avec de l'eau bouillante jusqu'à ce que les bocaux débordent et stériliser 20 minutes de plus.

TOMATES—TROISIÈME MOYEN—Pelez les tomates, coupez-les en morceaux; faites-les chauffer lentement jusqu'au point d'ébullition, faites-les cuire jusqu'à ce qu'elles soient très molles. Ecumez et ajoutez 1 cuillerée à thé de sel à chaque bocal d'une chopine; bouchez dans des bocaux chauds stérilisés. Pour plus de commodité en faisant des soupes et des sauces, les tomates cuites de cette façon peuvent être coulées, chauffées à nouveau jusqu'au point d'ébullition et mises dans des bocaux chauds stérilisés.

PIMENTS DOUX—Coupez autour de la queue de chaque piment et enlevez la queue et toutes les graines; lavez les piments, versez de l'eau bouillante pour les recouvrir et faites bouillir pendant 2 minutes; égouttez, rincez dans de l'eau froide et égouttez à nouveau, puis mettez bien serrés dans des bocaux chauds, stérilisés. Remplissez avec de l'eau bouillante jusqu'à ce que les bocaux débordent, ajustez les caoutchoucs et les couvercles; stérilisez pendant 10 minutes dans un bain-marie chaud. Essayez les piments avec une aiguille à tricoter et s'ils sont tendres, remplissez le bocal jusqu'à ce qu'il déborde avec de l'eau bouillante et stérilisez 10 minutes de plus. Tenez les bocaux dans un endroit frais et sec.

CONSERVES DE BLÉ D'INDE EN ÉPIS—Mettez le blé d'Inde en conserve le jour même où il est cueilli. Enlevez les enveloppes, les soies et triez en différentes grosseurs. Faites blanchir le blé d'Inde sur l'épi dans l'eau bouillante pendant 15 minutes; passez à l'eau froide. Mettez dans des bocaux d'un demi-gallon, en faisant alterner les bouts et les pointes. Ajoutez 2 cuillerées à table de sel et 2 cuillerées à table de sucre à chaque bocal et remplissez d'eau bouillante jusqu'à ce que les bocaux débordent. Ajustez les caoutchoucs et les couvercles et bouchez sans serrer. Stérilisez au bain-marie pendant 3 heures.

CONSERVES DE TOMATES POUR SALADES—Stérilisez les bocaux; blanchissez et passez à l'eau froide. Pelez et enlevez le centre dur des tomates, sans tailler dans les graines. Servez-vous de tomates pas tout à fait mûres, très fermes et sans défauts; tassez fermement et bien serré, mais sans les meurtrir, dans des bocaux chauds, stérilisés, et versez de la saumure bouillante faite de la façon suivante:—"Faites bouillir $\frac{1}{3}$ de tasse de sel, $\frac{1}{2}$ tasse de vinaigre et 4 tasses d'eau, faites bien bouillir et passez par un coton à fromage, puis ramenez au point d'ébullition." Ajustez les caoutchoucs stérilisés, enlevez l'air, remplissez les bocaux avec de la saumure bouillante jusqu'à ce qu'ils débordent et bouchez immédiatement. Ne vous servez que de tomates les plus parfaites. Les tomates conservées de cette manière sont assez fermes pour servir dans les salades.

CONFITURES ET CONSERVES

BEURRE DE POMME—Un boisseau de pommes, 8 pintes de cidre doux. Couvrez et faites bouillir jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Faites passer la pulpe de pommes par une passoire et faites cuire 30 minutes de plus, puis mesurez. Pour chaque gallon, ajoutez huit tasses de sucre, huit cuillerées à thé de clou de girofle moulu et huit cuillerées à thé de cannelle moulue. Agitez et faites bouillir vingt minutes de plus. Mettez dans des bocaux et cachetez avec de la paraffine.

COMPOTE DE POMMES—Pelez et videz des pommes bonnes pour faire de la compote et faites-les cuire jusqu'à ce qu'elles soient molles dans une chaudière ouverte. Sucrez au goût tandis qu'elles cuisent. Si vous désirez conserver cette compote pour plus tard, mettez-la dans des bocaux stérilisés, et bouchez comme vous boucheriez tous autres fruits préparés de cette façon. Cette compote se conservera aussi longtemps que toute autre conserve de fruits, mais il faut veiller à ce qu'il n'y ait pas de pourriture sur les fruits lorsqu'ils sont prêts à être mis dans la chaudière et qu'ils soient parfaitement cuits. Toute ménagère peut préparer la compote de cette façon pour économiser le temps et le combustible. Lorsque plusieurs bocaux d'autres fruits sont vidés, on peut les remplir avec de la compote de pommes. On peut se servir aussi de pommes qui ne se conservent pas bien.

CONFITURE AUX CITRONS—Deux livres de citrons, 1 à 2 livres de sucre, deux tasses d'eau, un citron, un petit morceau de racine de gingembre pour assaisonner et ½ tasse de raisins. Lavez les citrons, coupez-les en deux moitiés et enlevez les graines, puis coupez-les en huitièmes. Mettez-les dans une saumure faible pendant une nuit, égouttez et recouvrez avec de l'eau claire et froide pendant 4 à 5 heures. Pelez, égouttez et faites cuire jusqu'à ce que le mélange soit clair dans le sirop auquel le citron, la racine de gingembre et les raisins ont été ajoutés. Remplissez les bocaux et bouchez comme vous feriez pour tous autres fruits cuits dans la chaudière ouverte.

CONSERVES DE FRUITS MÉLANGÉS—

2 liv. de pêches.	½ liv. de pommes.
2 liv. de coings.	3 citrons.
1½ liv. de poires.	4½ liv. de sucre.

Lavez et préparez les fruits. Passez à travers le hachoir et pesez. Pour chaque livre de fruits, prenez trois-quarts de livre de sucre. Mettez les fruits et le sucre en couches alternatives dans un bol et laissez reposer toute une nuit. Le lendemain matin mettez dans une chaudière à conserve avec la pulpe de citron et la moitié de l'écorce, coupée en tranches minces. Faites bouillir jusqu'à ce que le mélange devienne très épais. On peut ajouter, si on le désire, une tasse de noix écalées (hachées) cinq minutes avant d'ôter du feu. Mettez dans des bocaux stérilisés et bouchez immédiatement.

POIRES AU GINGEMBRE—Pelez, videz et coupez en tranches des poires qui ne sont pas trop mûres. A quatre livres de poires ajoutez quatre livres de sucre et une demi-tasse d'eau. Ajoutez le jus de deux citrons et l'écorce coupée mince. Cassez une once de racines de gingembre en petits morceaux; ajoutez et faites mijoter jusqu'à ce que le tout soit épais comme de la marmelade.

TRANCHES DE CITROUILLE—

12 liv. de citrouille.	1 liv. de gingembre vert.
2 citrons ou 1 citron et 1 orange	Sucre.

Coupez les fruits en tranches d'un pouce carré et d'un huitième de pouce d'épaisseur. Préparez le gingembre en l'épluchant et en le coupant en petites tranches minces, et faites bouillir pendant une heure dans un sirop composé de parties égales de sucre et d'eau. Tranchez les citrons comme pour de la marmelade. Mettez le tout dans une chaudière et laissez reposer vingt-quatre heures, après avoir ajouté un poids égal de sucre. Faites bouillir environ une heure et demie, ou jusqu'à ce que les fruits soient transparents, et mettez au bocal.

DÉLICE AUX POMMES—

6 liv. de pommes séchées (laissez la pelure).
½ liv. de noix de pécan ou ordinaires
3 liv. de sucre.
1 liv. de raisins (coupés en morceaux)
2 oranges.

Videz et coupez les pommes en dés, en laissant les peaux; ajoutez l'écorce d'orange râpée et le jus, le sucre et les raisins. Faites bouillir lentement pendant une heure, ajoutez les noix 5 minutes avant d'ôter du feu.

COMPOTE DE POMMES (***Conservée sans sucre***)—Lavez et coupez les pommes en quartiers, en enlevant toutes les taches et meurtrissures, mais ***n'enlevez pas le coeur ni la peau;*** ajoutez juste assez d'eau froide pour que les pommes ne brûlent pas et faites cuire jusqu'à ce que les pommes soient très molles; passez par un tamis; faites bouillir la pulpe de pommes pendant 20 minutes; mettez dans des bocaux chauds stérilisés. Ces pommes se garderont indéfiniment et vous pourrez les assaisonner et les parfumer au goût quand vous voudrez vous en servir.

HACHIS DE TOMATES VERTES—Lavez des tomates vertes et enlevez les queues; hachez-les fines. Mesurez 3 pintes. Après les avoir hachées, soutirez-en le liquide et ajoutez 4 pintes d'eau. Faites bouillir doucement pendant une heure. Laissez reposer toute une nuit; égouttez et ajoutez:—

1 pinte de pommes hachées.
½ liv. de suif.
2½ liv. de sucre brun.
1 liv. de raisins.
1 tasse de vinaigre.
½ liv. d'écorces mélangées.
Sel au goût.

Mélangez bien, faites bouillir doucement pendant deux heures puis ajoutez:—

1 cuillerée à table de cannelle.
1 c. à table de clous de girofle.
1 cuillerée à table de muscade.

CONFITURES DE TOMATES JAUNES—

4 liv. de fruits.
¼ d'once de gingembre (ou)
½ once de cannelle. (ou)
½ citron.
4 liv. de sucre.
6 onces de gingembre.
6 citrons (en tranches fines).

Essuyez les tomates, recouvrez avec de l'eau bouillante et laissez reposer jusqu'à ce que vous puissiez facilement enlever les peaux. Ajoutez du sucre et recouvrez; laissez reposer toute une nuit. Le lendemain matin, enlevez le sirop des tomates et faites bouillir jusqu'à ce qu'il soit assez épais, puis ajoutez les tomates, le gingembre et les citrons ou le gingembre, la cannelle et le citron. Faites cuire très ***lentement*** jusqu'à ce que les tomates paraissent claires; mettez dans des bocaux chauds stérilisés et bouchez immédiatement.

CONSERVE DE PRUNES—

1 gros panier de prunes.
le jus et l'écorce râpée de 3 oranges.
⅔ de leur poids de sucre.
¾ de liv. d'amandes écalées.

Enlevez les noyaux des prunes, ajoutez le sucre, l'écorce râpée et le jus d'orange et laissez reposer toute la nuit, si possible. Faites bouillir lentement pendant 45 minutes en agitant fréquemment. Ajoutez les amandes blanchies et coupées en morceaux, en longueurs et faites bouillir lentement 10 minutes de plus; mettez dans des bocaux chauds et stérilisés, bouchez, étiquetez et mettez de côté. Servez comme marmelade ou friandise.

CONFITURE DE RAISIN—Triez, lavez, enlevez les queues et pesez. Enlevez la pulpe des peaux, conservez les peaux. Chauffez la pulpe graduellement et faites cuire jusqu'à ce qu'elle se sépare des graines. Passez par une passoire pour enlever les graines. Ajoutez les peaux et le sucre—en mettant ¾ liv. de sucre pour 1 liv. de fruit. Faites cuire sur un feu modéré jusqu'à ce que le mélange soit épais—environ 15 minutes. Mettez dans des bocaux et bouchez.

CONSERVES DE RAISIN—PREMIER MOYEN—

¼ de boisseau de raisins.
¾ de leur poids de sucre.
2 tasses de noix hachées.
2 tasses de raisins secs.
1 orange (jus et écorce râpée).
2 citrons (jus et écorces râpées).

Lavez les raisins et enlevez les queues; séparez les peaux de la pulpe et faites cuire la pulpe jusqu'à ce que les graines se séparent. Faites passer par un tamis; ajoutez le sucre à la pulpe de raisins, puis ajoutez les noix hachées, les peaux de raisins, les écorces râpées et le jus des citrons et de l'orange. Mélangez bien et laissez reposer toute une nuit. Le lendemain matin, faites cuire ***lentement*** jusqu'à ce que le mélange soit épais, en agitant très fréquemment. Mettez dans des verres chauds et stérilisés.

CONSERVES DE RAISIN—DEUXIÈME MOYEN—

7 liv. de raisins.
¾ de leur poids de sucre.
1½ à 2 tasses de noix hachées.
2 tasses de raisins secs.
3 citrons (jus et écorce râpée).

Lavez les raisins et enlevez les queues; séparez les peaux de la pulpe et faites cuire la pulpe jusqu'à ce que les graines se séparent. Faites passer par un tamis. Ajoutez le sucre à la pulpe de raisins, puis ajoutez les noix hachées, les peaux de raisins, les raisins secs, les écorces râpées et le jus des citrons; laissez reposer toute une nuit. Le lendemain matin faites cuire ***lentement*** jusqu'à ce que le tout soit épais, en agitant très fréquemment. Mettez dans des verres chauds stérilisés.

CONSERVES DE FRAISES—

5 pintes de fraises.
¾ de leur poids de sucre.
3 oranges (jus et écorce râpée).
¾ de liv. d'amandes écalées.

Lavez les fraises et enlevez les queues; ajoutez le sucre, l'écorce râpée et le jus des oranges; mélangez bien et laissez reposer toute une nuit, si possible. Faites cuire ***lentement*** 45 minutes ou jusqu'à ce que le mélange soit épais, en agitant très fréquemment pour empêcher qu'il ne colle. Dix minutes avant d'enlever du feu, ajoutez les amandes (blanchies et coupées en longueur, en morceaux). Versez dans des verres chauds stérilisés; bouchez, étiquetez et mettez de côté. Servir comme marmelade ou friandise.

CONSERVES DE RHUBARBE—

4 grosses tasses de rhubarbe,
2½ tasses de sucre brun.
½ cuillerée à thé de soda à pâte.
1 tasse de raisins égrenés.
Le jus et l'écorce râpée de l'orange.

Lavez la rhubarbe parfaitement et coupez en morceaux de ½ pouce. ***ne pelez pas.*** Mettez la rhubarbe, le sucre, le soda, les raisins, l'écorce râpée et le jus d'orange dans une chaudière. Laissez reposer toute une nuit, en agitant de temps à autre. Faites bouillir 45 minutes, en ayant soin de ne pas rompre la rhubarbe quand vous agitez. Mettez dans des bocaux stérilisés et bouchez. C'est délicieux comme marmelade ou comme friandise avec de la viande.

GELÉE D'ATOCAS—

4 tasses d'atocas.
1 tasse d'eau froide.
2 tasses de sucre.

Cueillez et lavez des atocas; faites-les cuire dans l'eau jusqu'à ce que les peaux crèvent; passez à travers une passoire. Ajoutez le sucre à la pulpe et agitez jusqu'à ce qu'il soit dissout. Faites cuire pendant cinq minutes ou jusqu'à ce qu'il se prenne en gelée. Mettez dans des moules ou dans des verres qui ont été trempés dans de l'eau froide et mettez de côté pour refroidir.

CONSERVES D'ATOCAS—Faites cuire 6 à 8 tasses d'atocas dans juste assez d'eau pour les faire flotter. Lorsque tous les fruits sont brisés et cuits comme une pâte, frottez-les à travers une passoire; mesurez la pulpe et ajoutez la moitié ou les trois quarts de la quantité de sucre, le jus et l'écorce râpée de 3 oranges, ¾ de tasse de raisins ordinaires et ¾ de tasse de raisins égrenés. Faites bouillir très ***lentement*** jusqu'à ce que les conserves soient épaisses, en agitant fréquemment pour qu'elles ne collent pas. Une fois épaisses, versez dans des verres chauds stérilisés.

MARMELADE DE PÊCHES ET D'ORANGES—

15 grosses pêches. 4 oranges.
6 tasses de sucre.

Mettez les fruits dans un hachoir (servez-vous d'un couteau fin pour les oranges, afin de couper l'écorce fine); puis ajoutez le sucre et faites bouillir pendant 20 minutes.

CONSERVES DE PÊCHES—PREMIER MOYEN—

24 grosses pêches. 3½ liv. de sucre.
1½ tasse de raisins égrenés. 2 oranges (jus et écorce râpée).
2 citrons (jus et écorce râpée).

Pelez et tranchez les pêches; ajoutez le sucre, les raisins, le jus et l'écorce râpée des citrons et des oranges et laissez reposer toute une nuit. Le lendemain matin faites cuire ***lentement*** jusqu'à ce que le tout soit épais; mettez dans des verres chauds stérilisés.

CONSERVES DE PÊCHES—DEUXIÈME MOYEN—

24 grosses pêches. 3½ liv. de sucre.
3 oranges (jus et écorce râpée), 1 citron (jus et écorce râpée).
¼ liv. d'amandes (blanchies et coupées en longueur, en morceaux).

Pelez les pêches, coupez-les en tranches; ajoutez le sucre, le jus et l'écorce râpée du citron et des oranges; mélangez bien et laissez reposer toute une nuit. Le lendemain matin, faites cuire lentement jusqu'à ce que la substance soit épaisse. Dix minutes avant d'enlever du feu ajoutez les amandes; mettez dans des verres chauds stérilisés.

CONSERVES DE PÊCHES—TROISIÈME MOYEN—

24 grosses pêches. 3½ liv. de sucre.
2 oranges (jus et écorce râpée) 2 citrons (jus et écorce râpée).
½ tasse de raisins égrenés.
⅛ liv. d'amandes écalées (blanchies et coupées en longueur, en morceaux).

Pelez les pêches et coupez-les en tranches; ajoutez le sucre, les raisins, le jus et l'écorce râpée des oranges et des citrons; mélangez bien et laissez reposer toute une nuit. Le lendemain matin faites cuire ***lentement*** jusqu'à ce que la substance soit épaisse. Dix minutes avant d'enlever du feu, ajoutez les amandes. Mettez dans des verres chauds stérilisés et mettez de côté.

MARMELADE DE CAROTTES—PREMIER MOYEN—

5 tasses de carottes râpées. 3 tasses de sucre.
2 citrons (jus et écorce râpée). 2 oranges (jus et écorce râpée).

Lavez et grattez les carottes; râpez-les et ajoutez le sucre, le jus et l'écorce d'orange et de citron râpée; laissez reposer toute une nuit. Le lendemain matin faites bouillir ***lentement,*** en agitant fréquemment jusqu'à ce que le tout soit épais. Mettez dans des verres stérilisés.

MARMELADE DE CAROTTES—DEUXIÈME MOYEN—

5 tasses de carottes râpées. ⅓ cuillerée à thé de cannelle.
3 tasses de sucre. ⅓ cuillerée à thé de clous de girofle.
2 citrons (jus et écorce râpée) ⅓ c. à thé des quatre épices.

Lavez et grattez les carottes, râpez-les, ajoutez le sucre, le jus et l'écorce râpée des citrons; laissez reposer toute une nuit. Ajoutez les épices le lendemain matin et faites bouillir lentement, en agitant fréquemment jusqu'à ce que le mélange soit épais. Mettez dans des verres chauds stérilisés.

CONSERVES D'ABRICOTS—

5 pintes d'abricots. 3 citrons (jus et écorce râpée).
⅔ de leur poids de sucre. 1 orange (jus et écorce râpée).
½ liv. d'amandes écalées.

Lavez les abricots et ôtez les noyaux; ajoutez le sucre, le jus et l'écorce râpée des citrons et de l'orange; laissez reposer toute une nuit. Le lendemain matin faites bouillir ***lentement*** pendant 45 minutes ou jusqu'à ce que la substance soit assez épaisse, en agitant très fréquemment. Ajoutez les amandes (blanchies et coupées en longueurs, en morceaux) et faites bouillir 10 minutes de plus. Versez dans des verres chauds stérilisés et bouchez.

MARINADES ET FRIANDISES

CAROTTES MARINÉES—Lavez parfaitement, blanchissez et passez à l'eau froide; enlevez les peaux. Mettez les carottes dans des bocaux, rondes ou en tranches. Préparez-les comme pour faire des conserves, ajoutez à chaque bocal d'une chopine ½ tasse de vinaigre, 3 cuillerées à table de sucre brun, 1 cuillerée à thé des quatre épices et 1 cuillerée à thé de sel. Ceci peut aussi être employé pour les betteraves.

PÊCHES OU POIRES CONFITES SUCRÉES—

½ quart de boisseau de pêches.
2 liv. de sucre brun.
1 chopine de vinaigre.
1 once de cannelle en bâton.
Clous de girofle entiers.

Faites bouillir le sucre, le vinaigre et la cannelle pendant 20 minutes. Plongez les pêches rapidement dans de l'eau bouillante, puis enlevez le duvet en frottant avec une serviette, mettez 4 clous de girofle dans chaque pêche. Mettez dans le sirop et faites cuire jusqu'à ce que les pêches soient molles, en mettant la moitié des pêches à la fois.

PRUNES ASSAISONNÉES—

7 liv. de prunes.
3 liv. de sucre brun.
Quatre épices et clous de girofle au goût.
1 chopine de vinaigre.
Préparez de la même manière que les pêches marinées.

FÈVES AU SEL—Rompez et faites blanchir les fèves. Mettez dans une terrine en couches, en commençant avec une couche de sel, puis une couche de fèves jusqu'à ce que la terrine soit remplie. Finissez avec une couche de sel. Mettez une assiette sur le dessus et un poids et les fèves feront leur propre saumure.

COMPOTE "CHILI"—

18 tomates mûres,
2 ou 3 piments rouges.
2 cuillerées à table de sel.
2 cuillerées à table de gingembre.
1 cuillerée à table des 4 épices.
1 cuillerée à table de clous de girofle.
1 cuillerée à table de moutarde.
1 cuillerée à table de cannelle.
1 cuillerée à table de graine de céleri.
1 pinte de vinaigre.
½ tasse de sucre.
2 oignons.

Enlevez les peaux des tomates et coupez en morceaux. Hachez les piments très fins et les oignons. Ajoutez les épices et le vinaigre et faites bouillir pendant deux heures environ, jusqu'à ce que le mélange ait l'épaisseur voulue, en ayant soin qu'il ne brûle pas.

CONCOMBRES CONFITS—Faites tremper les concombres dans de la saumure, faite d'une tasse de sel pour deux pintes d'eau, pendant un jour et une nuit. Enlevez-les de la saumure, rincez dans l'eau froide et égouttez. Recouvrez avec du vinaigre, une cuillerée à table de sucre brun, de la cannelle en bâton et des clous de girofle pour chaque pinte de vinaigre employée; faites bouillir et mettez en bocaux. Pour les concombres sucrés, mettez une tasse de sucre par pinte de vinaigre.

TOMATES VERTES MARINÉES—

4 pintes de tomates vertes.
4 petits oignons.
4 piments verts.

Coupez les tomates et les oignons en tranches, saupoudrez avec 1½ tasse de sel et laissez toute une nuit dans une terrine. Le lendemain matin enlevez la saumure. Mettez dans une chaudière 1 pinte de vinaigre, 1 cuillerée à thé de chacun des ingrédients suivants: poivre noir, graine de moutarde, graine de céleri, clous de girofle, quatre épices et cannelle et ¾ tasse de sucre. Faites bouillir et ajoutez les tomates, les oignons et les piments préparés. Faites cuire lentement pendant trente minutes. Remplissez les bocaux et bouchez.

RAISINS ÉPICÉS—

7 liv. de raisins.
4 liv. de sucre.
1 pinte de vinaigre.
1 cuillerée à table de clous de girofle.
1 cuillerée à table de cannelle.
1 cuillerée à thé des 4 épices.

Préparez les fruits comme pour de la marmelade de raisin. Ajoutez l'assaisonnement et faites bouillir lentement jusqu'à ce que le mélange soit épais—2 heures environ.

FRIANDISE DE POMMETTES—

6 liv. de pommettes (vidées et hachées).
1 liv. de raisins (égrenés et hachés)
2 oranges (jus et écorce râpée).
1 cuillerée à thé de cannelle.
6 liv. de sucre.
1 chopine de vinaigre de cidre.
1 cuillerée à thé de clous de girofle moulus.

Faites cuire les pommettes, les raisins et le vinaigre jusqu'à ce que le tout soit mou, ajoutez le sucre et les épices et faites cuire jusqu'à ce que la substance soit épaisse. Ajoutez le jus et l'écorce d'orange environ 10 minutes avant d'ôter du feu.

SAUCE AUX TOMATES VERTES—

2 douz. de grosses tomates.
1½ douz. de pommes.
¼ de liv. de sel.
4 gros piments verts doux.
1 piment rouge.
2 liv. de sucre brun.
2 onces de moutarde.
2 cuillerées à table de gingembre moulu.
2 chopines de vinaigre.
6 gros oignons.

Faites bouillir pendant 1½ heure.

CONCOMBRES CONFITS À LA MOUTARDE (***Salade d'hiver***)—

6 ou 8 tomates vertes.
1 choux.
6 gros oignons.
2 pieds de céleri.
2 piments rouges (hachés fins).

Mettez dans la chaudière et recouvrez presque complètement avec du vinaigre de vin blanc. Faites bouillir 15 minutes et ajoutez 2 livres de sucre, 2 cuillerées à table de sel, 1 tasse de farine, 1 cuillerée à thé de tuméric, 2 cuillerées à table de moutarde mélangée avec un peu d'eau. Faites bouillir pendant dix minutes et embouteillez.

OIGNONS MARINÉS—Pelez et lavez des oignons, mettez-les dans de la saumure faite de deux tasses de sel pour deux pintes d'eau. Laissez reposer deux jours, enlevez la saumure, recouvrez avec de la saumure fraîche et laissez reposer pendant deux jours de plus. Enlevez les oignons de la saumure, lavez et mettez en bocaux; recouvrez avec du vinaigre chaud auquel vous avez ajouté les clous de girofle entiers, la cannelle et les quatre épices.

CONCOMBRES MÛRS CONFITS (***CORNICHONS***)—Coupez les concombres en moitiés, en longueur. Recouvrez avec de l'eau d'alun, en mettant deux cuillerées à thé d'alun en poudre pour chaque pinte d'eau. Faites chauffer graduellement jusqu'au point d'ébullition, puis laissez reposer deux heures au fond du fourneau. Otez de l'eau d'alun et faites refroidir dans de l'eau de glace. Faites un sirop en faisant bouillir cinq minutes deux livres de sucre, une chopine de vinaigre et deux cuillerées à table de clous de girofle entiers et un bâton de cannelle attachés dans un morceau de mousseline. Ajoutez les concombres et faites cuire pendant dix minutes. Mettez les concombres dans une terrine de pierre et versez le sirop dessus. Faites chauffer le sirop trois matins de suite et remettez-le sur les concombres.

CHOUCROUTE—Si vous avez un surplus de choux que vous ne pouvez pas tenir frais, faites-en de la choucroute. Coupez les choux en lanières, mais ne les hachez pas. Mettez une couche de choux d'environ 3 pouces d'épaisseur dans une cuve ou un récipient ayant les côtés droits. Des récipients en grès, ou des barils en cyprès ou en pin blanc sont bons pour cela. Saupoudrez le meilleur sel de laiterie par dessus la première couche de choux. La bonne proportion est de 2½ liv. de sel pour 100 livres de choux. Répétez jusqu'à ce que le baril soit plein et comble. Ayez un couvercle qui s'ajuste à l'intérieur du baril. Mettez-le par dessus le baril et chargez-le de pierres. A la température ordinaire, la choucroute fermentera au bout de seize à dix-huit jours.

CAROTTES SUCRÉES MARINÉES—Faites bouillir des carottes jeunes et tendres jusqu'à ce qu'elles soient aux trois-quarts cuites. Grattez, coupez-les en minces tranches et versez par dessus un sirop bouillant avec des épices. On obtient ce sirop en faisant bouillir ensemble une pinte de vinaigre, 4 tasses de sucre brun, une cuillerée à table de cannelle, de clous de girofle, de muscade et des quatre épices. Laissez reposer toute une nuit dans ce sirop; le lendemain matin faites bouillir pendant cinq minutes. Mettez dans des bocaux et bouchez bien serré.

CONCOMBRES NON MÛRS CONFITS (CORNICHONS)—Essuyez quatre pintes de petits concombres non mûrs. Mettez dans une terrine de grès et ajoutez 1 tasse de sel dissout dans 2 pintes d'eau bouillante; laissez reposer trois jours. Egouttez les concombres, faites chauffer la saumure jusqu'au point d'ébullition, versez par dessus les concombres et laissez reposer encore trois jours; répétez. Egouttez, essuyez les concombres et versez par dessus un gallon d'eau bouillante dans laquelle vous aurez fait dissoudre une cuillerée à table d'alun. Laissez reposer six heures, puis ôtez de l'eau d'alun, rincez parfaitement. Faites cuire les concombres dix minutes, quelques-uns à la fois, dans un quart du mélange suivant chauffé jusqu'au point d'ébullition et faites bouillir dix minutes:—

1 gallon de vinaigre.
4 piments rouges.
2 bâtons de cannelle.
2 cuillerées à table des quatre épices.
2 cuillerées à table de clous de girofle.

Faites passer la liqueur qui reste sur les cornichons qui ont été mis dans une terrine de pierre.

SALADE AUX LÉGUMES MARINÉS, NON CUITE—

1 peck de tomates mûres.
4 gros piments rouges.
12 oignons (hachés à la main, pas trop fins).
2 tasses de sucre.
2 tasses de sel.
4 cuillerées à table de cannelle.
2 cuillerées à table de clous de girofle.
2 cuillerées à thé de poivre.
1 cuillerée à thé de piment rouge.
4 pieds de céleri.
2 pintes de vinaigre.

Mettez le sel sur les légumes hachés et laissez reposer toute une nuit. ***Egouttez parfaitement.*** Puis versez par dessus le vinaigre et les autres ingrédients; mélangez bien et embouteillez. Il est très important que l'égouttement soit parfait.

CHUTNEY AUX TOMATES ET AUX PÊCHES—

½ quart de boisseau de pêches.
1 pinte de petits oignons blancs (passés au hachoir).
1 cuillerée à table de muscade moulue.
1 cuillerée à table de clous de girofle.
½ quart de boisseau de tomates.
½ once de paprika.
½ once de poivre noir.
2 tasses de sucre brun.
3 tasses de vinaigre de cidre.
1 cuillerée à table de cannelle.

Mélangez bien; laissez reposer toute une nuit. Le lendemain matin faites cuire ***lentement***, en agitant fréquemment, jusqu'à ce que le mélange ait la consistance voulue.

SAUCE CHILI—

12 grosses tomates mûres.
2 gros oignons.
4 piments verts.
2 cuillerées à table de sel.
4 cuillerées à table de sucre brun.
1 cuillerée à table de clous de girofle.
1 cuillerée à table de cannelle.
1 cuillerée à table des quatre épices.
1 cuillerée à thé de muscade râpée.
1 chopine de vinaigre.

Pelez les tomates et les oignons. Coupez les tomates en petits morceaux et hachez les oignons et les piments fins. Ajoutez le reste des ingrédients, chauffez graduellement jusqu'au point d'ébullition et faites cuire ***lentement*** 2½ à 3 heures; agitez fréquemment. Si le vinaigre est fort, diluez-le avec de l'eau.

CONFITURE DE TOMATES—

1 liv. de grosses tomates rouges fermes.
1 cuillerée à thé de clous de girofle moulus.
1½ tasse de vinaigre de cidre.
½ liv. de sucre brun.
2 cuillerées à thé des quatre épices.
½ cuillerée à thé de poivre blanc.
Sel au goût.

Pelez les tomates et coupez-les en tranches; faites mijoter pendant ½ heure puis ajoutez les ingrédients qui restent et faites mijoter 1½ heure de plus. Mettez dans des bocaux stérilisés et bouchez. C'est très délicieux avec de la viande et de la volaille.

AUTRES MOYENS DE FAIRE DES CONSERVES

CONSERVE DE PETITS FRUITS CRUS—On peut stériliser les petits fruits, comme les framboises, de façon à conserver leur forme, leur couleur et leur goût naturels, sans les cuire.

Mettez les fruits dans des bocaux chauds stérilisés. Remplissez les bocaux avec du sirop bouillant (voir les tableaux du sirop) et bouchez parfaitement. Mettez les bocaux dans un baquet, ou dans un récipient semblable, et remplissez-les avec une quantité suffisante d'eau chaude pour atteindre le dessus des bocaux. Recouvrez la tinette d'une couverture et laissez jusqu'à ce que l'eau soit froide. Si vous vous servez de bocaux à dessus vissé, serrez le couvercle de temps à autre, à mesure que l'eau refroidit. Retournez les bocaux pour voir s'ils ne coulent pas.

Au lieu de la tinette d'eau bouillante, vous pouvez vous servir du fourneau sans feu. Faites chauffer de la stéatile (Soap stone), mettez-les dans le fourneau sans feu, puis mettez-y les bocaux bouchés et remplis, fermez le fourneau et laissez-le jusqu'à ce qu'il soit froid. Enlevez les bocaux et essayez-les pour voir s'ils ne coulent pas.

FRUITS ACIDES CONSERVÉS SANS CHALEUR NI SUCRE—On nous a demandé si ce moyen pouvait réussir. Les fruits acides généralement employés sont les suivants: rhubarbe, groseilles, cerises aigres, prunes et gadelles.

Voici la façon de faire ces conserves, mais nous ne pouvons pas la recommander, cependant, car elle n'a pas encore été essayée suffisamment:—

Mettez dans les bocaux des fruits frais, sans meurtrissures. Mettez ensuite les bocaux dans une tinette ou un récipient assez profond pour que les bocaux soient au moins à quatre pouces au-dessous de la surface lorsque le récipient est rempli d'eau. Mettez ensuite la tinette sous un robinet ou une source d'eau courante et laissez l'eau couler jusqu'à ce que les bulles d'air aient cessé de paraître et que toutes les impuretés soient disparues. Il faut pour cela de cinq à dix minutes. Bouchez bien les bocaux sous l'eau, essuyez-les bien, retournez-les la tête en bas et laissez-les dans cette position pendant 24 heures. S'ils sont secs après cette période, c'est que les bocaux sont hermétiquement fermés; s'ils ne le sont pas, il faut répéter le procédé. Il faut que l'eau soit pure.

LA QUESTION DES CAOUTCHOUCS

Vous réussirez sûrement vos conserves si vous donnez une attention soigneuse à tous les détails. Il y a des gens qui réussissent dans toutes les parties du pays, mais ***tous n'ont pas eu*** le même succès. La grande cause des échecs est peut-être "les rondelles de caoutchouc." On peut se servir des caoutchoucs de l'année dernière, mais on court un risque en ce faisant, du moins pour certains produits. Il est impossible de ***boucher les bocaux parfaitement*** avec un caoutchouc qui a déjà servi.

Si donc vous échouez dans cette simple question de détail, mais qui est aussi une question d'importance fondamentale, ***ne blâmez pas le système; ne vous en prenez qu'à vous-mêmes.***

CUISSON DES FRUITS ENTIERS DANS DES BOCAUX

Nettoyez et préparez les fruits ou les légumes et mettez-les bien arrangés et bien serrés dans des bocaux chauds stérilisés, pour qu'ils paraissent bien. Ajustez un caoutchouc neuf stérilisé et remplissez les bocaux de sirop chaud ou d'eau bouillante jusqu'à ce qu'ils débordent.

CUISSON OU CONSERVES AU FOUR

Mettez les bocaux, comme nous le disions plus haut, dans une casserole contenant un ou deux pouces d'eau chaude. Mettez la casserole avec les bocaux dans un four chaud et faites cuire de 20 à 30 minutes, ou jusqu'à ce que le tout soit bien réchauffé et que des bulles se lèvent dans les bocaux, OU

Mettez les bocaux sur des feuilles d'amiante, d'au moins un pouce d'épaisseur, dans un four chaud et faites cuire de 20 à 30 minutes, ou jusqu'à ce que des bulles se lèvent dans les bocaux.

PASSAGE À LA VAPEUR

Mettez les bocaux, comme nous venons de l'expliquer, sur une claie dans une bouilloire qui contient trois pouces ou plus d'eau chaude et chauffez à la vapeur durant 20 minutes environ. Lorsque des bulles se lèvent au sommet des bocaux et que le contenu des bocaux est bien réchauffé, enlevez les bocaux, remplissez avec du sirop chaud ou avec de l'eau chaude jusqu'à ce qu'ils débordent et bouchez.

CONFITURES ET GELÉES

CONFITURES—Pour faire de bonnes confitures, il faut prendre des fruits fermes et de bonne qualité et dont un certain nombre ne sont pas tout à fait mûrs. Ces fruits fermes, donnent une confiture comme une gelée tandis que les fruits mous et trop mûrs font une confiture semblable à du sirop. Lavez les fruits soigneusement, enlevez toutes les parties meurtries et décomposées et mettez-les dans une chaudière en écrasant quelques fruits pour en faire sortir le jus et pour empêcher qu'ils ne collent au fond de la chaudière. Mettez sur le feu et chauffez lentement jusqu'au point d'ébullition. Faites bouillir doucement jusqu'à ce que les fruits soient tendres puis ajoutez du sucre au goût, généralement trois quarts de livre de sucre à une livre de fruits. Dans certains cas, il peut être nécessaire d'ajouter jusqu'à une livre de sucre par livre de fruits. Faites bouillir doucement jusqu'à ce que le sucre soit dissout, mettez dans des bocaux stérilisés.

GELÉES—Pour que la gelée soit bien faite, il faut qu'elle se compose de fruits contenant de la pectine et de l'acide. La pectine est une substance soluble dans l'eau chaude. Lorsqu'elle est cuite avec du sucre et de l'acide, et qu'elle est ensuite refroidie, elle donne à la gelée la bonne consistance. La plupart des fruits qui viennent de mûrir ou qui ne sont pas tout à fait mûrs contiennent beaucoup de pectine. Il y en a dans la peau et dans le coeur des pommes et encore plus dans les pommettes, ainsi que dans les raisins verts, les groseilles vertes et les cerises sauvages. Lorsqu'on emploie des fruits sucrés qui manquent de pectine ou d'acide, on fera bien d'y ajouter un peu de jus extrait des fruits que nous venons de mentionner.

Comment faire la gelée—Lavez les fruits, enlevez les queues et si les fruits sont gros, coupez-les en morceaux.

Mettez-les dans une casserole. Si les fruits sont juteux, écrasez-les d'abord et ajoutez tout juste assez d'eau pour cuire les fruits jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Les fruits moins succulents comme les pommes exigent plus d'eau. Laissez mijoter jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Faites passer par un sac de flanelle ou de gros coton. Mesurez la proportion de sucre et de chaleur, ajoutez du sucre au jus quand il commence à bouillir. Faites bouillir le jus lentement environ vingt minutes, puis ajoutez du sucre chauffé. La gelée est formée lorsque le jus tombe comme une masse du côté d'une cuiller ou lorsque deux gouttes coulent ensemble et tombent comme une seule goutte de la cuiller. Ecumez le jus et versez dans des bocaux stérilisés; une fois que la gelée est refroidie, versez de la paraffine chaude sur la surface et protégez-la avec un couvercle de papier ou de métal.

Sucre à employer—Gadelles et raisins non mûrs une tasse pour une tasse de jus; cerises sauvages, fraises, pommettes et groseilles: trois quarts de tasse pour une tasse de jus; les pêches, poires, pommes douces et coings ne sont pas aussi acides et il faut y ajouter du jus de pommette. Les fraises et les cerises manquent de pectine et ont également besoin de jus de pommettes.

DESSICCATION À LA MAISON

L'objet de l'évaporation ou de la déshydratation est d'enlever toute l'humidité de la substance que l'on veut dessécher pour que les germes ne puissent plus y végéter et se multiplier. La dessiccation ne peut pas prendre la place de l'embouteillage; c'est plutôt un adjoint important. On peut se servir de la dessiccation lorsqu'il est impossible d'embouteiller les produits, par exemple pour de petites quantités de fruits ou de légumes.

LES AVANTAGES DE LA DESSICCATION

1. Le produit séché ne pèse qu'un quart du produit frais.
2. Le produit séché peut être conservé presque indéfiniment sans danger de détérioration.
3. Les produits séchés s'expédient très facilement.
4. Ils présentent un avantage spécial: ils n'exigent que très peu de place dans la chambre d'entrepôt.

PRÉPARATION DES MATÉRIAUX

En préparant des matériaux pour le séchage, il faut d'abord faire blanchir les légumes comme pour l'embouteillage et les couper en tranches d'un quart de pouce d'épaisseur. Lorsque les tranches sont coupées trop minces, il est difficile de les manier; lorsqu'elles sont coupés trop épaisses, elles ne sèchent pas aussi vite.

Il est tout aussi important d'employer des légumes jeunes et tendres pour la dessiccation que pour l'embouteillage. Il faut se servir de produits de choix afin d'obtenir les meilleurs résultats.

TROIS MOYENS DE DESSICCATION

1. Dessiccation au soleil.
2. Dessiccation par la chaleur artificielle.
3. Dessiccation par courants d'air (au moyen d'un éventail électrique).

Dessiccation au soleil.—La dessiccation au soleil est le moins coûteux, et c'est celui qui donne les meilleurs résultats lorsque les conditions de climat le permettent. La dessiccation au soleil exige des jours chauds, ensoleillés et une brise. On tourne les produits une ou deux fois par jour et on enlève les morceaux secs.

On étale le produit sur des feuilles de papier blanc, des morceaux de mousseline ou une claie de fil de fer. On cloue la toile à fromage à un cadre et on s'en sert comme couverture, afin d'empêcher l'entrée à la poussière et aux insectes, sans gêner la circulation. Il ne faut pas que cette toile à fromage touche au produit. Il faut avoir soin également de transporter les claies à l'intérieur avant le coucher du soleil et pendant les pluies.

Dessiccation par la chaleur artificielle—Les produits peuvent être desséchés dans un four ou par-dessus le poêle, dans des claies suspendues au-dessus du fourneau, ou dans un appareil à sécher acheté ou fait à la maison. On utilise de cette façon la chaleur du four ou du poêle. En se servant de la chaleur artificielle, on commence par sécher à une température relativement basse et que l'on élève graduellement. Il est nécessaire, pour cette raison, de se servir d'un thermomètre. La température à laquelle on doit commencer la dessiccation de la plupart des légumes est de 110 à 120 degrés F; cette température peut être graduellement portée à 145 ou 150 degrés F. Lorsqu'on commence avec une température trop élevée, la surface du légume durcit tandis que l'intérieur est encore tendre.

Dessiccation par courants d'air—Ce moyen est peut-être le plus rapide et le meilleur marché de tous. Il consiste à faire passer un courant d'air sur le produit en se servant d'un éventail électrique, avec ou sans chaleur artificielle. L'inconvénient de ce système, c'est qu'il est très difficile de régler la dessiccation et que les produits sont portés à sécher trop vite, une croûte dure se forme à l'extérieur et l'humidité qui est au centre ne peut s'échapper.

État dans lequel doivent être les produits lorsqu'ils sont suffisamment secs—Les produits doivent être comme du cuir, mais souples, pas secs au point de se rompre lorsqu'on les plie. Lorsqu'on coupe ou qu'on rompt les extrémités et qu'on les presse entre les doigts, il ne doit apparaître d'humidité au bout coupé. Enfin, si les produits deviennent durs en séchant, ils ne reprennent pas leur forme originale lorsqu'ils sont trempés.

Lorsque les produits sont suffisamment secs il faut les "conditionner." Ceci consiste à les mettre dans des récipients, de préférence des boîtes, et à les verser d'une boîte dans l'autre au moins une fois par jour pendant trois ou quatre jours, pour les mélanger parfaitement. Si l'on trouve qu'une partie des produits n'est pas tout-à-fait sèche, on peut les remettre à sécher pendant quelque temps.

Bon endroit de conservation pour les produits séchés—Les bocaux de verre coûtent si cher actuellement que l'on fera bien d'employer d'autres récipients. On pourra se servir de boîtes de poudre à pâte, de boîtes de café, etc., à couvercle qui ferme juste; on peut aussi employer des sacs en papier solide ou des boîtes de papier paraffinées à l'intérieur.

Si l'on se sert de sacs de papier, il faut en tordre le dessus, le replier et le lier avec une ficelle. Si le sac est revêtu de cire fondue paraffine, l'humidité n'y arrivera pas.

C'est un bon système que de se servir de petits récipients pour que l'on puisse employer tout le contenu à la fois, sans en laisser exposé à l'air.

On mettra les produits dans un endroit frais, bien ventilé et protégé contre les rats, les souris et les insectes.

Préparation des produits séchés pour la table—Il faut rendre au produit l'eau qui s'en est évaporée; on le fait en le trempant longtemps et en mettant trois ou quatre tasses d'eau pour une tasse du produit séché. Il faut avoir soin de ne pas mettre trop d'eau, seulement assez pour rendre la quantité qui s'est évaporée. Après avoir trempé pendant quelques heures et dans certains cas toute la nuit, on fera cuire longtemps les produits séchés dans des ustensiles couverts à une basse température. On les fera cuire dans l'eau où ils ont trempé; lorsque l'on se sert de produits séchés, on aura soin de les assaisonner fortement.

INSTRUCTIONS POUR LA DESSICCATION

FÈVES (Haricots)—N'employez que des fèves en parfait état. Lavez-les soigneusement et enlevez les fils. Blanchissez de cinq à dix minutes en ajoutant une demi-cuillerée à thé de soda à chaque gallon d'eau bouillante. Passez à l'eau froide et enlevez l'humidité de surface. Etalez en couches minces sur des claies pour sécher et faîtes sécher lentement en portant la température graduellement de 120 degrés F. à 145 degrés F.

CÉLERI—Lavez soigneusement et coupez en morceaux d'un pouce, faites blanchir trois minutes, passez à l'eau froide, enlevez l'humidité de surface avec un coton à fromage ou un linge; séchez lentement en commençant à une température de 110 degrés F. et en la portant à 140 degrés F.

Les tiges de céleri peuvent être séchées dans le four et employées pour les soupes comme assaisonnements. etc,

BLÉ D'INDE—Faites blanchir les épis de cinq à dix minutes pour durcir le lait et ajoutez une cuillerée à thé de sel à chaque gallon d'eau. Passez à l'eau froide et enlevez l'humidité de surface. Enlevez le grain avec un couteau bien aiguisé en ayant soin de ne pas prendre la paille avec le grain. Commencez à sécher à une température de 110 degrés F. que vous porterez graduellement à 145 degrés F. Le blé d'Inde devrait être sec au bout de quatre à cinq heures.

Si le blé d'Inde doit être séché au soleil, on le séchera d'abord au four à 110 degrés F. pendant quinze à vingt minutes puis après que la dessiccation au soleil est terminée à une température de 145 degrés F. pendant cinq minutes.

POIS—Ecossez et faites blanchir de trois à cinq minutes, passez à l'eau froide et enlevez l'humidité de surface. Commencez à une température de 110 degrés F. et portez-la lentement à 145 degrés F. Il faut de trois à quatre heures pour faire sécher les pois.

OIGNONS—Peler et trancher les oignons en tranches d'un quart de pouce; le blanchiment n'est pas nécessaire. Faites sécher de 2½ à 3 heures à une température de 120 à 140 degrés F.

CITROUILLES—Tranchez en morceaux d'un demi-pouce, pelez, faites blanchir de trois à six minutes; enlevez l'humidité de surface et séchez lentement, trois ou quatre heures, à 120-150 degrés F.

MÉLANGE POUR LES SOUPES—Chaque légume doit être séché séparément, puis on les mettra tous ensemble. On peut faire de trois à quatre pintes de soupe aux légumes avec quatre onces d'un mélange à soupe séché.

POMMES—Pelez, videz et coupez en tranches d'un quart de pouce d'épaisseur. Plongez dans une faible saumure (une ou deux cuillerées à table de sel dans un gallon d'eau) pour prévenir la décoloration. Enlevez l'humidité de surface, faites sécher lentement de 5 à 8 heures en portant la température de 120 degrés à 150 degrés F. Les pommes doivent être raides comme du parchemin quand elles sont séchées.

PERSIL—Lavez, enlevez les queues et faites sécher dans un four.

RHUBARBE—Coupez en morceaux d'un pouce, faites blanchir trois minutes, passez à l'eau froide, enlevez l'humidité de surface et faites sécher à une température de 120 à 145 degrés F.

Note:—On ne peut donner la durée exacte du temps de la dessiccation car elle varie beaucoup, suivant le système employé.

CONSERVATION DES LÉGUMES ET DES FRUITS EN HIVER

LA CHAMBRE DE CONSERVATION

Si vous cultivez des légumes, vous avez sans doute une cave; si vous avez une cave, vous devriez y avoir une chambre de conservation. Vous pouvez en faire une de la manière suivante:—

1. Choisissez une partie commode de la cave.
2. Séparez-la par des planches du reste de la cave.
3. Recouvrez les planches avec du papier feutre, appliquez ce papier parfaitement sur les deux côtés de la cloison; ce papier a pour but d'empêcher l'entrée de la chaleur artificielle, venant de la fournaise.
4. Posez un faux-plancher pour une partie de cette chambre.
5. Clouez quelques lattes sur l'un des murs.
6. Construisez quelques coffres sur un côté de la chambre.
7. Mettez quelques crochets au plafond.
8. Procurez-vous une charge de sable à bâtir et mettez-le dans l'un de ces coffres.
9. Procurez-vous quelques caisses à claire-voie et quelques vieux sacs.

Voici pourquoi toutes ces choses sont nécessaires:—

PRÉCAUTIONS POUR L'ENTREPOSAGE

Ne laissez pas la gelée abîmer la récolte avant qu'elle soit mise en cave.

Ne l'y apportez pas tant qu'elle est humide.

Ne recouvrez pas les racines avec du sable humide lorsque la cave est chaude. Elles se mettront à pousser si vous le faites. Mangez-les rapidement, faites-en des conserves, séchez-les ou donnez-les.

Ne laissez pas les vents froids sécher vos pommes de terre, sinon elles auront un goût amer.

N'essayez pas de garder des oignons, des citrouilles ou des courges dans une cave fraîche; ils se garderont beaucoup mieux dans un grenier.

N'oubliez pas d'examiner votre chambre de temps à autre et enlevez tous les produits pourris afin que l'infection ne puisse se répandre.

N'oubliez pas qu'un bon thermomêtre est un bon ami dans la chambre d'entrepôt.

S'il est impossible d'avoir une chambre spéciale, comme celle dont nous parlions, choisissez la partie de la cave qui est la plus éloignée de la fournaise et où il circule le plus d'air.

CE QU'IL FAUT POUR RÉUSSIR

Température—La meilleure température est celle qui se tient entre les limites de 35 à 40 degrés F. Une baisse de quelques degrés abîme rarement les produits entreposés, à condition que cette baisse ne soit pas rapide. Si par exemple la température est de 32 degrés la nuit et de 40 degrés le jour, les légumes en souffriront plus que si la température tombe à 32 degrés F. pour rester quelque temps à ce chiffre, puis s'élever graduellement à la bonne température en quelques jours.

Humidité—L'humidité est le deuxième facteur important pour la bonne conservation des produits. Moins il y a d'humidité dans l'air, plus vite les produits entreposés sèchent Il en résulte beaucoup de détérioration et une forte perte de poids. L'air devrait être légèrement humide. Il serait difficile, sans une cloison spéciale, de tenir assez humide l'air d'une cave ordinaire de ville, contenant une fournaise. Les moisissures sont causées par une humidité excessive. On peut réduire l'humidité par une meilleure ventilation. Les changements rapides de température engendrent également des conditions d'humidité.

Sable, Terre pour Couverture, etc—Beaucoup de racines, comme les carottes et les betteraves, se conservent mieux en cave lorsqu'elles sont couvertes de sable ou de terre sèche. Le sable à construction est idéal pour cela; dans certains cas, il vaut mieux qu'il soit légèrement humecté (mais pas humide). Si la cave est très sèche, qu'elle n'est pas trop chaude et que les racines sont déposées sur un plancher de ciment, il peut être nécessaire d'humecter ce plancher de temps à autre. Ceci n'est pas aussi nécessaire sur les planchers de terre qui évaporent de l'humidité. Si le plancher de terre est très humide, il faudra mettre un faux plancher en lattes, à environ deux pouces de la surface.

Ventilation—La bonne ventilation est tout à fait essentielle et l'on doit prendre tous les moyens pour activer la circulation de l'air dans la cave autour des produits emmagasinés et dans la masse de ces produits eux-mêmes. La ventilation insuffisante cause tous les ans de grandes pertes, surtout parmi les pommes de terre. On serait bien dédommagé de ces frais si l'on installait un appareil de ventilation même très simple, quand bien même la quantité de produits à conserver serait peu considérable. On peut pour cela mettre au milieu du tas de racines une auge carrée dressée, ou clouer des lattes contre les murs pour que l'air puisse circuler autour des tas. Lorsque les racines sont conservées dans des boîtes, il faut que ces boîtes soient en claire-voie et que les lattes soient bien espacées pour que l'air puisse circuler.

CONSERVATION EN FOSSE, DEHORS

Un autre bon moyen de conserver les racines est de les mettre en fosse dans le champ ou dans le jardin; ces fosses sont de construction très simple. Les ménages qui cultivent de grandes quantités de pommes de terre peuvent avoir avantage à se servir de ce moyen pour les conserves. Il peut être utilisé pour tous les produits.

Voici la façon de procéder: on choisit un endroit bien égoutté dans le jardin dans un sol sablonneux et graveleux. On mesure une étendue de cinq pieds de large et de la longueur désirée, on enlève la terre jusqu'à une profondeur de huit pouces et on la recule bien du bord de cet espace. Dans cette tranchée peu profonde, on met une couche de paille et sur cette paille on entasse les racines de façon à en faire un tas bien net d'environ quatre pieds de hauteur. On peut, si on le désire, mettre différentes espèces de légumes dans la même fosse, mais il faut les séparer par une mince cloison de paille. On recouvre

le tas de plusieurs pouces de grosse paille puis on retourne sur le dessus une auge en forme de "V" qui fera saillie à chaque extrémité du tas pour pourvoir à la ventilation, puis on recouvre tout le tas avec environ trois pouces de terre meuble. Plus tard, en automne vers la fin de novembre, on ajoutera une autre couverture de paille et une autre couverture de terre ou on augmentera l'épaisseur de la couche de terre d'environ huit pouces ou même dix pouces. Il peut être bon, dans un endroit exposé, d'appliquer une troisième couverture de paille ou de terre. Les couches alternes de paille et de terre protègent mieux qu'une couche toute en terre.

On trouvera des renseignements complets sur ce sujet dans la circulaire d'exposition n° 57, publiée par la ferme expérimentale centrale, Ottawa, et que l'on peut se procurer sur demande.

LÉGUMES (EN DÉTAIL)

POMMES DE TERRE—1. ÉTAT—Si les pommes de terre sont arrachées par une belle journée et qu'elles sont laissées sur le sol pendant peu de temps, elles seront dans un état idéal. Si on les rentrait dans la cave tandis qu'elles sont encore humides, elles se conserveraient mal et il pourrait en résulter de graves pertes par suite de la pourriture.

2. OBSCURITÉ—Mettez les tubercules dans une partie sombre de la chambre. La lumière exerce un mauvais effet sur la qualité.

3. TEMPÉRATURE—La température idéale est de 33 à 35 degrés F.

4. VENTILATION—Mettez les pommes de terre sur un faux plancher et contre le mur sur lequel vous avez cloué des lattes. Les gros tas de pommes de terre devraient avoir des ventilateurs dressés à tous les quelques pieds. On peut faire ces ventilateurs en clouant ensemble trois planches de six pouces pour former une auge en forme de "V".

5. Trier les tubercules de temps à autre pour enlever tous ceux qui sont pourris; au printemps, enlevez tous les germes, sauf sur les tubercules que vous voulez conserver pour la semence.

CHOUX—Le meilleur moyen de conserver les choux est de les mettre en partie ou complètement dehors, en plein air. Il ne faut pas les rentrer dans une cave chaude au commencement de l'automne.

MOYEN—Mettez les choux en tas dans le jardin et recouvrez-les de feuilles sèches. Au commencement de l'hiver, rentrez-les et empilez-les dans les coffres ou sur les rayons. Parfois, ils se conservent bien lorsqu'ils sont attachés par groupes de trois et suspendus au plafond. Un autre bon moyen est d'en faire un tas et de les recouvrir d'une grande quantité de feuilles. On les conserve de cette façon jusqu'à ce que l'on soit prêt à s'en servir. Les fosses donnent aussi de bons résultats.

CÉLERI—Le céleri peut être conservé à l'extérieur, dans les tranchées, ou à l'intérieur dans des boîtes et les racines recouvertes de terre. Lorsqu'il est tenu à l'intérieur il faut veiller à tenir les racines humides et les feuilles sèches; c'est là un détail très important. Si le feuillage devient humide, il succombe aux maladies. On arrache le céleri avant qu'il soit abîmé par la gelée. Laissez les racines et mettez-le droit dans des boîtes plates contenant plusieurs pouces de sable humide; tenez dans une partie sombre mais bien ventilée de la chambre.

Pour la conservation à l'extérieur, on creuse des tranchées ayant à peu près la profondeur du céleri et de un pied à seize pouces de large. On creuse ces tranchées sur un flanc de côteau ou dans un endroit bien égoutté; on pose les plantes droit dans la rangée et on les laisse jusqu'à ce que les feuilles aient été touchées par la première gelée. Elles perdent ainsi une partie de leur eau; on recouvre ensuite avec des feuilles. On laisse un bout de la tranchée ouvert afin de pouvoir prendre le céleri à mesure qu'on en a besoin. En rentrant le céleri dans la maison, mettez-le dans l'eau froide pour le faire dégeler; il sera alors frais et croquant.

BETTERAVES, NAVETS, CAROTTES, PANAIS ET SALSIFIS—Ces racines se conservent de la même façon que les pommes de terre. On peut cependant les conserver en meilleur état en les recouvrant de sable. Quant à savoir si ce sable doit être employé

sec ou légèrement humide, cela dépend de l'endroit où on les conserve et de l'état des racines elles-mêmes. Si les racines commencent à se raccornir, humectez le sable. Lorsqu'on se sert de boîtes, on fera bien de mettre un peu de sable humide au fond des boîtes et de poser ensuite des couches alternatives de légumes et de sable. Lorsque les racines sont empilées sur le plancher, il suffit généralement de les recouvrir de sable. En préparant les betteraves, il faut tordre les tiges et non pas les couper avec un couteau, sinon elles saigneront et il en résultera une perte de couleur et très souvent la pourriture.

OIGNONS—Mettez les oignons dans le grenier. Il faut qu'ils soient secs et parfaitement fanés à l'extérieur avant d'être mis en chambre. L'humidité provoque la pourriture. Les oignons se conserveront bien dans des boîtes lattées ou dans des tablettes plates.

CITROUILLES, COURGES—Très difficiles à conserver; elles exigent une température un peu plus chaude. Elles se conservent pendant quelque temps lorsqu'elles sont mises dans des barils ou dans des boîtes ou qu'elles sont emballées dans de la paille, ou de l'excelsior et mises dans une partie de la cave qui se trouve près de la fournaise. Il faut les manier très soigneusement afin d'éviter de les meurtrir. Examinez-les fréquemment pour enlever celles qui commencent à se gâter. On peut aussi les mettre dans l'attique car la meilleure température pour ces fruits est d'environ 50 degrés F.

TOMATES—L'un des meilleurs moyens de faire mûrir les tomates vertes à la fin de l'automne est d'envelopper chaque fruit dans du papier et de les mettre dans une boîte ou un tiroir fermé, dans une chambre chaude. Un autre moyen est d'arracher les tiges avant qu'elles soient touchées par la gelée et de les suspendre au plafond d'une chambre chaude ou de la cave; dans certains cas, si les conditions le permettent, les fruits continueront à mûrir jusqu'à Noël. Il vaut mieux que l'endroit soit obscur; la bonne température est de 50 à 65 degrés F.

FRUITS

Pour conserver les fruits, il est plus sûr et plus économique de les mettre en bocaux ou de les faire sécher. Quant à la conservation ordinaire, elle est soumise aux mêmes principes généraux que celle des légumes.

POMMES—L'une des précautions essentielles pour bien conserver les pommes est de s'assurer que les fruits sont dans le meilleur état possible lorsqu'ils sont mis dans la chambre froide ou dans la cave. Dans ce cas, les pommes se conserveront beaucoup plus longtemps que si on les rentrait après les avoir laissé chauffer en tas dans la cave ou que si elles avaient été abîmées par des manutentions peu soigneuses. On ne doit choisir pour la conservation d'hiver que des pommes de bonne qualité; il faut que les fruits soient mûrs. Les pommes cueillies vertes ne se conservent pas bien. Il faut les refroidir immédiatement après la cueillette; ce refroidissement aide à prévenir les maladies de la peau auxquelles les fruits entreposés sont très sujets. Si les fruits sont laissés exposés au soleil en tas ou en barils après la cueillette, les maladies sont encouragées et elles font plus tard de grands ravages parmi les pommes conservées. La température idéale pour la conservation des pommes est d'environ 31 degrés à 33 degrés F. Les pommes enveloppées séparément dans du papier et mises dans des boîtes, chacune contenant environ un boisseau, et qui peuvent être entassées l'une par-dessus l'autre dans la chambre, se conserveront dans un état idéal. La conservation en barils donne aussi de bons résultats.

TABLEAU INDICATEUR DE L'EMBOUTEILLAGE

	Blanchiment	Stérilisation		
		Bain à l'eau chaude	Pression à la vapeur, 5 à 10 liv.	Pression à la vapeur, 10 à 15 liv.
	minutes	minutes	minutes	minutes
LÉGUMES—				
Asperges	10 à 15	180	60	40
Betteraves	5	60	60	40
Choux de Bruxelles	5 à 10	120	60	40
Choux	5 à 10	120	60	40
Choux-fleurs	3	60	30	20
Carottes	5	120	60	40
Maïs (Blé d'Inde)	5 à 10	180	90	60
Epinards	15	120	60	40
Fèves de Lima	5 à 10	180	60	40
Pois	5 à 10	180	60	40
Citrouilles		120	60	40
Fèves	5 à 10	180	60	40
Courges		120	60	40
Tomates		22	60	40
Champignons	5	90	50	30
FRUITS—				
Pommes		60	8	
Abricots	1 à 2	16	10	
Mûres		16	10	
Bluets		16	10	
Cerises		20	10	
Gadelles		16	10	
Groseilles		16	10	
Poires	1½	30	8	
Pêches		16	10	
Prunes		20	10	
Coings	1½	20	8	
Framboises		16	10	
Rhubarbe	1½	20	15	
Fraises		16	10	

TABLEAU INDICATEUR DE LA DESSICCATION

	Blanchiment	Durée approximative de la dessiccation	Température
	minutes	heures	
LÉGUMES—			
Betteraves	10	3 à 4	115° à 150°
Choux de Bruxelles	6	3 à 3½	115° à 145°
Choux	5	3 à 4	115° à 145°
Carottes	4 à 8	3	115° à 145°
Choux-fleurs	3 à 6	3 à 4	115° à 140°
Céleri	3	3 à 4	110° à 140°
Maïs	5 à 10	3 à 4	110° à 145°
Fèves vertes	5 à 8	3 à 5	120° à 145°
Oignons		3 à 3½	120° à 140°
Pois	5	3 à 4	115° à 145°
Citrouilles	3	3 à 4	120° à 150°
Rhubarbe	3	5 à 7	120° à 145°
FRUITS—			
Pommes		4 à 6	120° à 150°
Baies		4 à 5	110° à 145°
Cerises		3 à 4	115° à 150°
Pêches		4 à 6	125° à 150°
Prunes		4 à 6	110° à 150°

TABLEAU INDICATEUR DE LA CONSERVATION

Légumes	Bonne température	Se conservera jusqu'en	Observations
Betteraves	33° à 38° F.	mai	Se conservent mieux dans le sable.
Carottes	33° à 38° F.	mai	Se conservent mieux dans le sable.
Choux	32° à 37° F.	mars	Ayez une bonne ventilation entre les pommes de choux.
Céleri	33° à 38° F.	janvier	Maniez soigneusement.
Choux-fleurs	33° à 38° F.	décembre	Conservez les feuilles et ne laissez pas les têtes se toucher.
Oignons	35° à 40° F.	mai	En couches peu profondes sur les rayons ou les claies. Ont besoin d'air.
Citrouilles	40° à 45° F.	janvier	Conservez à l'obscurité. Ne meurtrissez pas.
Panais	33° à 38° F.	mai	Conservez dans du sable légèrement humide. Laissez dans la terre tout l'hiver.
Pommes de terre	33° à 38° F.	juin	Fournissez une bonne ventilation et triez pour enlever les tubercules décomposés.
Salsifis	33° à 38° F.	avril	Dans du sable humide ou au dehors.
Courges	40° à 45° F.	janvier	Dans un endroit sec, ne meurtrissez pas.
Rutabagas	33° à 38° F.	mai	Tenez sur le côté sec, faciles à conserver.
Navets blancs	33° à 38° F.	avril	Gardez dans du sable ou des boîtes.
Tomates	50° à 55° F.	décembre	Voir instructions spéciales.
Pommes	32° à 37° F.	mai	Voir instructions spéciales.

Nous sommes reconnaissants à l'horticulteur du Dominion, ferme expérimentale centrale, Ottawa, qui nous a obligeamment fournis les vignettes employées dans ce bulletin.

LIBRARY/BIBLIOTHEQUE
AGRICULTURE CANADA OTTAWA K1A 0C5
3 9073 00076940 8

No. 630.4 .C212b B.21-45

AUTHOR Canada. Ministère de l'agriculture.

TITLE Bulletins. Nouvelle série. B. 21-45

DEC 17 1990